#ESSEN VERÄNDERT DIE WELT

Nachhaltigkeitsbericht 2024

BIO PLANÈTE
Ölmühle Moog seit 1984

#ESSEN VERÄNDERT DIE WELT – dieses Leitmotiv ist für mich weit mehr als ein Hashtag. Es ist die Essenz unseres täglichen Handelns und Ausdruck unserer tiefen Überzeugung: Was wir essen, wie wir Lebensmittel erzeugen und verarbeiten, hat unmittelbaren Einfluss auf Menschen, Tiere und unseren Planeten – gestern, heute und in Zukunft. Seit der Gründung unserer Ölmühle und unserer Marke BIO PLANÈTE vor mehr als 40 Jahren ist es mein Ziel, mit hochwertigen, gesunden Ölen die Welt besser zu machen.

Dieser Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert, was wir bereits erreicht haben. Er ist aber vor allem ein Ansporn und eine Einladung, gemeinsam weiterzudenken – für eine gesündere Esskultur, für eine bessere Welt.

Judith Faller-Moog,
Gründerin & Geschäftsführerin

Wir sind die erste Bio-Ölmühle Europas.

Bereits in den 1980er Jahren – lange bevor „Bio" gesellschaftsfähig wurde – hat sich Judith Faller-Moog für eine ökologische Landwirtschaft eingesetzt und die Vision eines Unternehmens verwirklicht, das Verantwortung übernimmt: für die Umwelt, für faire Wertschöpfungsketten, für Qualität und Transparenz. Dass wir ausschließlich Öko-Rohstoffe verarbeiten, ist der Kern unseres Selbstverständnisses.

40 Jahre Erfahrung

70 kaltgepresste Öle

100% Bio

Bis zu **18** Analysen an jeder Charge vor Verkauf im Handel
IFS Food Higher Level **>95 %**
8,4 Millionen Euro Bilanzsumme
17,9 Millionen Euro Umsatz

77 Mitarbeitende

B1 24 (e) iii., iv., v.

Land der Hauptgeschäftstätigkeiten: Deutschland

Eingetragener Sitz
Klappendorf 1,
01623 Lommatzsch,
Deutschland
51°13'52.3""N
13°19'59.2""E

QR-Code google Maps

Produktionsstandort
An den Vorrüben 1,
01594 Hirschstein,
Deutschland
51°14'53.0""N
13°17'19.0""E

QR-Code google Maps

Warenlager
Industriestr. 24-26,
01640 Coswig,
Deutschland
51°07'57.0""N
13°34'08.8""E

QR-Code google Maps

B1 24 (e) vi., vii.

Wir produzieren hochwertige Bio-Speiseöle **(NACE 10.41)** und handeln mit Bio-Speiseölen und -Essig, die direkt im Ursprung oder von unserem französischen Schwester-Unternehmen Huilerie Moog SAS produziert werden **(NACE 46.33)**. Zu unserem Sortiment gehört mit der Ölzieh-Mixtur Fresh außerdem ein Kosmetikprodukt **(NACE 20.42)**.

B1 24 (e) ii.

- europäisches Siegel für ökologisch erzeugte Produkte
- zertifiziert durch ABCERT AG (DE-ÖKO-006)
- Kontrolle 04.2024

Naturland
- weltweite Verbandszertifizierung nach ökologischen und sozialen Standards
- zertifiziert durch ABCERT AG (DE-ÖKO-006)
- Kontrolle 04.2024

demeter
- weltweite Verbandszertifizierung nach biologisch-dynamischen Standards
- zertifiziert durch ABCERT AG (DE-ÖKO-006)
- Kontrolle 04.2024

FAIRTRADE
- internationales Gütesiegel für faire Handelsbedingungen
- zertifiziert durch FLOCERT GmbH
- Kontrolle 06.2023

Vegan
- internationale Marke zum Schutz von veganen Lebensmitteln
- zertifiziert durch The Vegan Society Trading International Ltd.
- Kontrolle 07.2024

- internationales Siegel für Natur- und Bio-Kosmetik
- zertifiziert durch EcoControl GmbH
- Kontrolle 05.2024

IFS Food
- internationale Zertifizierung für Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- zertifiziert durch TÜV SÜD Management Service GmbH
- Kontrolle 11.2024

IFS Broker
- internationale Zertifizierung für Handelspraktiken
- zertifiziert durch TÜV SÜD Management Service GmbH
- Kontrolle 11.2024

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.
- Zertifizierung für eine geprüfte Qualitätssicherung bei Futtermitteln
- zertifiziert durch ABCERT AG (DE-ÖKO-006)
- Kontrolle 04.2024

B1 25

Für manche ist Bio ein Geschäft, für uns ist es eine Überzeugung.

Unser Anspruch geht über die Herstellung bester Speiseöle hinaus. Wir möchten Bewusstsein schaffen – für gesunde Ernährung, für faire Landwirtschaft, für respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Mit unserer Arbeit möchten wir zur Ernährungswende beitragen und dazu, dass sich der Wert von Lebensmitteln neu definiert: Weg von Masse und Preis, hin zu Qualität, Wirkung und Herkunft.

Für eine faire und wertschätzende Mitarbeitendenkultur (S1)

Unsere Mitarbeitenden stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. 2024 haben wir eine Arbeitssituationsanalyse mit der AOK durchgeführt, um gezielt Verbesserungen umzusetzen. Vielfalt ist Teil unserer Kultur: In der Ölmühle arbeiten Menschen aus 5 Nationen. Mit transparenten Gehaltsbändern, Kita-Zuschuss, bewegter Pause, Bio-Mittagessen, dem traditionellen Klima-Picknick und weiteren Angeboten wie Teil- und Gleitzeit fördern wir Gesundheit und Vereinbarkeit von Familie & Beruf. Auch die Eingliederung von Menschen mit Behinderung ist für uns gelebte Selbstverständlichkeit – z. B. mit Unterstützung durch das DRK.

Für eine fundierte Ernährungsbildung von Anfang an (S3)

Die Ernährungswende kann nur über Bildung gelingen. Dafür engagieren wir uns mit vielfältigen Initiativen – von der Aktion Bio-Brotbox und einem gesunden Frühstück für hunderte Erstklässler bis hin zu den „Umweltprofis von morgen" und einem klimafreundlichen Schulalltag. In Lehrveranstaltungen und Kooperationen mit Hochschulen teilen wir unser Wissen mit der nächsten Generation und sind ein verlässlicher Partner für Forschungsprojekte für eine zukunftsfähige Ernährung, die gesund ist und schmeckt.

Für einen konsequenten Verbraucherschutz (S4)

Höchste Produktsicherheit garantieren wir u.a. durch die IFS-Zertifizierung. Unser Ergebnis auf Higher Level wird jedes Jahr in einem mehrtägigen Audit geprüft und bestätigt.

Für eine verantwortungsbewusste Unternehmensführung (G1)

Verantwortung beginnt für uns bei klaren Strukturen: Ein betriebliches Hinweisgebersystem mit Briefkasten und E-Mail schafft Raum für Transparenz und Vertrauen. Unsere zu 100 % bio-zertifizierten Produkte stehen für konsequentes Handeln. Mit unseren Lieferanten vereinbaren wir verbindlich die Einhaltung sozialer Mindeststandards. Darüber hinaus engagieren wir uns aktiv in Brancheninitiativen wie dem Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft, BNN, BNW und der AöL.

Für einen aktiven Klima- und Ressourcenschutz (E1-E5)

Wir bekämpfen Lebensmittelverschwendung mit klaren Rohstoffvorgaben, Probenanalysen vor Anlieferung und Auditgesprächen mit Landwirten und Lieferanten – so schaffen wir ein Bewusstsein für Qualität und Produktsicherheit. Bio-Rohwaren beziehen wir möglichst regional, und unser Einkauf achtet

auf ökologische Verpackungen. Wir sensibilisieren für einen bewussten Umgang mit dem MHD im Rahmen der Initiative Too Good To Go und sind ein regelmäßiger Unterstützer der Tafeln Meißen und Riesa. Der bei der Ölpressung entstehende Presskuchen wird als wertvolles Futtermittel genutzt.

In der Forschung treiben wir zukunftsweisende Projekte voran: Zum Beispiel Linovit, bei dem wir gemeinsam mit Partnern erforschen, wie Bio-Leinsaat besser angebaut und verarbeitet werden kann – für stabile Erträge und mehr Akzeptanz bei Landwirten und Verbrauchern. Auch in der ökologischen Leindotter-Züchtung engagieren wir uns stark: Diese alte Kulturpflanze ist ein echter Biodiversitäts-Booster - sie dient Insekten als reichhaltige Nahrungsquelle, gedeiht klimaresilient und ist ein starker Feldpartner für Erbsen, Linsen & Co.

Für unsere Zukunft (S1, S4, E1, E5, G1)

2025 setzen wir wichtige Vorhaben um, um Innovation, Mitarbeitendenwohl und Ressourcenschonung zu fördern. Wir starten den Verkauf eines nachhaltigen B2B-Produkts – Mehl aus Leinpresskuchen in Lebensmittelqualität – und arbeiten an der weiteren Verbesserung der Arbeitsbedingungen durch höhere Zufriedenheit, geringere Fluktuation und gezielte Rekrutierung. Im Einkauf optimieren wir Qualitätsprozesse, um unnötige Transportwege zu vermeiden, in der Produktion senken wir den Energieverbrauch beim Aufschmelzen von Kokosöl. Wir berichten künftig jährlich nach VSME-Standard, halten weiterhin höchste IFS-Standards ein, führen Schulungen zu den Unternehmenszielen für alle Mitarbeitende durch und planen Nachhaltigkeitsschulungen. Maßnahmen zur Energieeinsparung am Verwaltungs- und Produktionsstandort runden unser Engagement ab.

B2 26 (a), (b), (d), 27

Wir messen, um besser zu werden.

Brutto-Treibhausgasemissionen (THG): 156 tCO2e (Tonnen CO2-Äquivalent)

Scope 1: 70 tCO2e

Scope 2: 86 tCO2e

Treibhausgasintensität: 0,0000087 tCO2e/€

Zur Methodik:

Scope-Emissionen beschreiben verschiedene Kategorien von Treibhausgas-Emissionen, die ein Unternehmen verursacht. Es gibt drei Hauptkategorien:
- Scope 1: Direkte Emissionen aus unternehmenseigenen Quellen wie unserer Heizungsanlage und dem Fuhrpark.
- Scope 2: Indirekte Emissionen aus zugekaufter Energie, etwa für Strom und Wärme von externen Anbietern.
- Scope 3: Weitere indirekte Emissionen entlang der Wertschöpfungskette (z. B. Transport, Materialien) erfassen wir ab dem Nachhaltigkeitsbericht 2025.

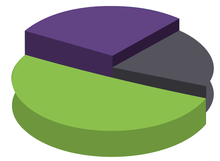
Die Treibhausgasintensität setzt die Brutto-Treibhausgas-Emissionen eines Unternehmens ins Verhältnis zu dessen Umsatzerlösen, womit eine Vergleichbarkeit zwischen den unterschiedlichsten Unternehmen erreicht wird. Unsere Berechnung erfolgt mit ecocockpit der Effizienz-Agentur NRW.

B3 30, 31

Gesamte Flächennutzung: 8.167,3 m²
davon versiegelte Fläche: 8.167,3 m²
davon naturnahe Fläche: 0 m²

B5 34

Energie-Verbrauch:
Gesamt: 323 MWh, davon:

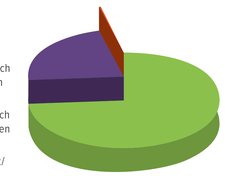


B3 29

Gesamtwasserentnahme: 357,5 m³

B6 35

Gesamtes Abfallaufkommen: 125,94 Tonnen, davon:



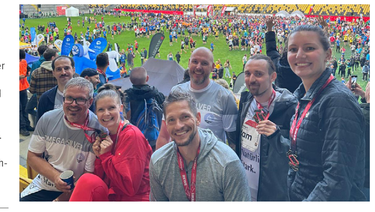
B7 38 (a), (b)

Wir setzen auf Kreislaufwirtschaft!

Mit der RevÔLution haben wir gemeinsam mit dotch das erste standardisierte Mehrwegsystem für Speiseöl in Europa ins Leben gerufen – ein echter Meilenstein in Sachen Nachhaltigkeit, Abfallreduktion und Ressourcenschonung. Die robusten Glasflaschen mit Ausgießer können bis zu 50-mal wiederverwendet werden und sparen bereits ab der zweiten Nutzung CO_2 und wertvolle Ressourcen wie Glas, Quarzsand und Energie ein. Das Mehrweg-Sortiment von BIO PLANÈTE umfasst acht Bio-Öle in der 0,5-Liter-Mehrwegflasche und ist seit 2024 deutschlandweit im Bio-Fachhandel erhältlich.

Mit dem IBC-Mietpool und konsequentem Recycling minimieren wir Abfälle, und als 100 % Bio-Unternehmen vermeiden wir aktiv Umweltverschmutzung. Unsere Presskuchen geben wir an die regionale Futtermittelwirtschaft weiter, gleichzeitig fördern wir das Projekt Linovit zur Nutzung von Leinpresskuchen für die menschliche Ernährung.

B7 37



Unser BIO PLANÈTE-Team: Engagiert, fair & sicher

Zum Stichtag 31.12.2024 beschäftigten wir 77 Mitarbeitende, das entspricht 68 FTE (Full Time Equivalent). Mit 40,9 FTE arbeitet die Mehrheit unbefristet, 27,1 FTE befristet. In der Ölmühle gibt es einen hohen Frauen-Anteil: 35,4 FTE sind weiblich, 32,6 FTE männlich. Sie alle erhalten selbstverständlich eine Entlohnung oberhalb des gesetzlichen Mindestlohnes. Unsere Fluktuationsrate liegt bei 12,9 %, das prozentuales Lohngefälle zwischen weiblichen und männlichen Mitarbeitenden bei 2,4 %. Besonders erfreulich: 2024 gab es weder meldepflichtige Arbeitsunfälle noch Todesfälle – unsere Unfallquote liegt bei 0. Im Durchschnitt absolvierte jeder Mitarbeiter 5,2 Schulungsstunden, jede Mitarbeiterin 5,1.

B8 39 (a), (b), 40, B9 41, B10 42 (a), (b), (d)

WORLDSTAR FOR PACKAGING
WPO
WORLD PACKAGING ORGANISATION
WORLDSTAR WINNER 2025

Applaus, Applaus!

Die zahlreichen Auszeichnungen bestärken uns in unserem Leitmotiv #ESSENVERÄNDERT DIE WELT. Besonders stolz sind wir auf den internationalen Verpackungspreis WorldStar 2025 für unsere Mehrwegserie – ein Meilenstein auf dem Weg zu mehr Kreislaufwirtschaft. Dazu kommen weitere Erfolge wie der Deutsche Verpackungspreis, Bestes Bio und der Einzug ins Finale des Deutschen Nachhaltigkeitspreises. All das ist für uns Motivation, unseren Einsatz für eine genussvolle und lebenswerte Zukunft weiter voranzutreiben.

Über diesen Bericht

Dieser Bericht gilt für das Geschäftsjahr 2024 und ist nach dem freiwilligen Standard zur Nachhaltigkeitsberichterstattung VSME (Voluntary Sustainability Reporting Standard for Small and Medium-Sized Enterprises) der EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group), Stand 12/2024, auf individueller Basis erstellt. Die Angaben folgen den Anforderungen des Basismoduls und sind von B1 bis B11 kategorisiert.

Die VSME-Berichterstattung deckt die drei zentralen Nachhaltigkeitsthemen Evironmemt (**E1 - E5**), Social (**S1-S4**) und Governance (**G1**) ab.

Um unsere wirtschaftlichen Aktivitäten transparent und nachvollziehbar darzustellen, ordnen wir unsere Geschäftstätigkeiten den entsprechenden Codes der europäischen NACE-Klassifikation (Nomenclature statistique des Activités économiques dans la Communauté Européenne) zu. Diese ermöglichen eine einheitliche und vergleichbare Einordnung von Unternehmen und Branchen.

Nicht zutreffende VSME-Angaben: B1 24 (d), B2 26 (c), B2 28, B4 32, B5 33, B6 36, B7 38 (c), B8 39 (c), B10 42 (c), B11 43
Aus Gründen der Vertraulichkeit nicht genannte Angaben: keine.

Verantwortlich: Oliver Lox
Redaktion: Antje Steglich
Gestaltung: Richard Gärtner
Fotos: Ölmühle Moog GmbH

B1 24 (a), (b), (c), (e) i